Kulinarische Wanderung auf dem Weinwanderweg „Schwarzes Kreuz“

Der 7 Kilometer lange Wanderweg liegt südwestlich von Freinsheim und führt durch die Weinlage „Oschelskopf“ und „Schwarzes Kreuz“. Eine Bildsäule aus Vogelsandstein mit der Kreuzigungsszene, vermutlich aus dem 16. Jahrhundert, gab der Weinlage ihren Namen.

Wenn die Herbstsonne wärmend durch die Weinberge streicht, geht das Weinjahr seiner Vollendung entgegen. Die Landschaft ist in goldenes Licht getaucht, die Traubenlese ist in vollem Gange.

In dieser schönen Zeit laden wir Sie ein, auf dem Wanderweg „Schwarzes Kreuz“ durch die Weinberge zu wandern.

An 20 Plätzen entlang dieses Weges können Sie Weine, Sekte und Säfte der Freinsheimer Winzer verkosten. Und da in der Pfalz bekanntlich guter Wein und gutes Essen zusammengehören, verspricht jede Etappe ihre eigenen kulinarischen Genüsse.

Vom historischen Rathaus am Marktplatz wandern wir auf der Hauptstraße ca. 30 Meter geradeaus und biegen dann in die Breite Straße ein. Nach ca. 50 Metern sehen wir das Haintor, gehen hindurch und biegen links in die Friedhofstraße, wandern immer geradeaus und kommen dann zu Stand 1.

Vom Bahnhof (Hofausschank am Bhf.) wandern wir den Pfeilen nach in der Franz-Lind-Str. nach rechts bis zum Bahnwärterhäuschen, biegen rechts ab und sind nach ca. 50 Metern an Stand 1.

STANDÖFFNUNGSZEITEN:
Freitag 18.00-22.00 großes Feuerwerk
bei Einbruch der Dunkelheit
Samstag 11.30-18.00 Uhr
Sonntag 11.30-18.00 Uhr

INFORMATION
Verkehrsverein Stadt Freinsheim
Historisches Rathaus
67251 Freinsheim
Tel (0 63 53) 98 92 94
Fax (0 63 53) 98 99 04
www.stadt-freinsheim.de
verkehrsverein@vg-freinsheim.de

ACHTUNG AUTOFAHRER!
Die Altstadt ist während der Festtage gesperrt. Parken Sie daher bitte außerhalb. Zum Ortskern sind es nur wenige Schritte.

FREINSHEIM

Kulinarischer Weinwanderweg

2016

23.-25. SEPTEMBER
GROSSES FEUERWERK
AM FREITAG

1. Hotel Restaurant Weingut Weisbrod
- Handkäs mit Musik
- Liptauer Brod
- Gulaschsupp mit Weissbrod
- Fleeschknepp mit Meerreddisch
- Grumbeerknepp gefillt mit Blut- unn Lewwerworscht uff Sauerkraut

2. Wein- und Feriengut Altes Landhaus Familie Reibold- Niederauer und „Gaststätte Sportpark Ehlried“
- Brotworscht unn Saumaage im Weck
- Winzerschinke im Weck
- Winzer Burger
- Pfälzer Tapas
- Crèpes

3. Winzerhof Rehg
- Kürbiscremesupp
- Zwiwwelfleesch mit Fladenbrot
- Vinschgauer mit Schwoinemett
- Verschiedene Flammkuche

4. Weingut Reibold
- Winzerschdek vun de Reweglut
- Waffle no Omas Rezept
- Pälzer Schofskäs vun de Reweglut

5. Weinparadies Freinsheim & Restaurant zum Weinparadies
- Langosch mit Sauerrahm unn Käs
- Dampnudel mit Woisoß
- Brotworscht unn Saumaage im Weck
- Grumbeerpannekuche mit Lachs
- Pfälzer Bauredeller mit Brod

6. Weingut Langenwalter-Gauglitz
- säsonale Gerichte
- leckeres Eis vum Café im Spielzeugmuseum

7. Weingut Pirmann
- Schweinemettbrod
- Liptauer Brod
- Saumaage im Weck
- Brotworscht im Weck
- Schbiessbroode im Weck

8. Weingut Rings & Restaurant Freinsheimer Hof
- Pälzer Kürbiskuche mit Wildkräudersalat
- Gebratene Garnele unn Linse-Curry-Gemies uff pälzisch mit Fladebrod
- Kää Flesch, kää Fisch: Oigelegde Sojawärfel unn Linse-Curry-Gemies uff pälzisch mit Fladebrod
- „uff die Hand“ gegrillder Rücke vun de Wutz im Kräuderbrod
- Hauchdünn gehowwelder Wieseblume-kees mit Tomademarmelad

9. Weingut Kirchner & Weinstube Edelhof Kirrweiler
- Riesling-Kokosmilchsupp mit Koriander unn Zitronegras (vegan)
- Saumaagemaultasche mit Salatbouquet
- Trester gebeizte Lachs uff Spaghettini-Pestosalat
- Rindfleeschsalat mit Paprika, Gurke unn Baurebrod
- Maracujasorbet mit Riesling Winzersekt

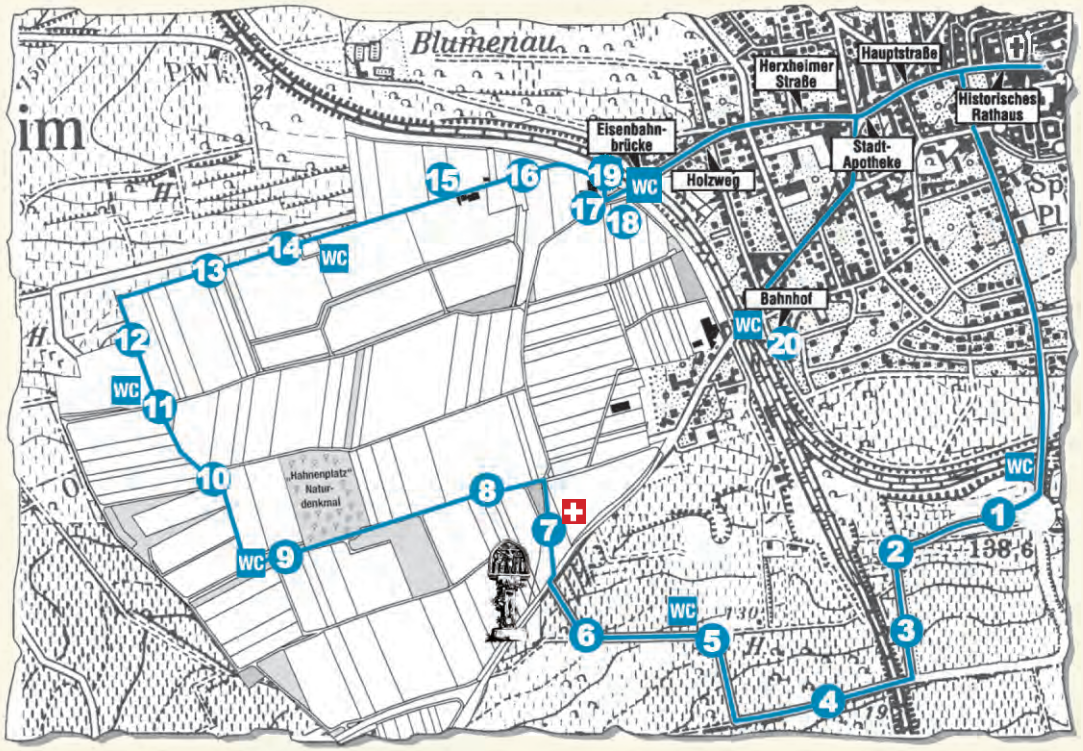
10. Mandelhof Familie Oberholz
- Grumbeerpannekuche mit Appelbrei

11. Weingut Krebs
- Oigelegter Ziegekäs mit Nüsse unn Pälzer Wildkräudersalat
- Hausgemachte Blutworscht mit Keschde unn Kürbis
- Rindfleeschsalat mit Kirchererbse, Paprika unn Frühlingszwiwwle
- Brotworscht im Weck mit Trauwemoschtsenf
- Saumaage im Brötche mit Karodde-Krautsalat

12. Altstadthof Freinsheim & Weinkeller Schick
- OCHS am Spieß mit Grumbeersalat
- OCHS im Weck
- FLAMMkuche
- KÄSwärfel

13. Wein- und Obsthof Weinstube Ehrlich
- Saumaageburger
- Oigelegde Schofskäs
- Camembert mit herzhafter Woisoß
- Lewwerknepp mit Sauerkraut
- Fleeschknepp mit Meerreddisch

14. Weingut Kreuzhof Gutsausschank Planwagen-fahrten Familie Herbel
- Zwiwwelkuche
- Dampnudel mit Vanille- oder Woisoß
- Grumbeersupp mit Gemies
- Pälzer Brotworscht mit äm Weck
- Flammkuche



15. Weingut Villa Vigna
- Antipaschti Deller
- Oriendalischer Lammtopf mit Ingwer, Rosine unn Berberitze
- Thaicurry Geschnetzeltes vunn de Hähnchebrusch mit Basmatireis
- lauwarmer Schpaghetti-Salat mit Garnele
- lauwarmes Schokoladeküchlein mit Rotwoipflaume

16. Wein- und Sektgut Kissel & Faber Catering
- Frische Auschdern „Fines de Claire“
- Gourmet-Deller
- Wildschwoibrotworscht mit em Weck
- 1/2 Hummer vum Grill

17. Weingut Kaßner-Simon & Weinstube Weick Kallstadt
- Schwoinebäggelscher in Spätburgundersoß unn Grumbeerkneedl
- Frische Pifferling in Rahmsoß mit Weckknepp
- Gebrodene Garnele uff Spaghetti in Pesto
- Dafelschbiz mit Meerreddischsoß unn gebredelde Grumbeere
- Bunder Salatdeller mit zwä Pudeschdeks vum Grill unn Franzoseweissbrod

18. TSV 1885 Freinsheim
- Kaffee unn hausgemachte Kuche

19. Weingut – Obsthof Schick
- Appelpannekuche

20. Palatina Weindepot, Hofausschank am Bahnhof
- Spinatkneedl mit Keessoß uff Parmesan
- Kammbroode/Fleeschkees mit Grumbeersalat odder im Weck
- Handkees mit Musik
- Russische Eier
- Salat im Glas (auch vegan)

WC Entlang der gesamten Wegstrecke

zwischen Stand 7 und 8

Zu den Parkplätzen folgen Sie bitte dem P-Zeichen

DRK

Verkaufsoffener Sonntag in Freinsheim am 25.09. von 13:00 – 18:00 Uhr

Kulinarische Wanderung auf dem Weinwanderweg „Schwarzes Kreuz“